**INSTITUCION EDUCATIVA “JUAN DE CABRERA”**

**SEDE SURORIENTAL**

***PROYECTO CON APRENDIZAJES COLABORATIVOS***

***CONGENIA***

**GRADO: 405 J. TARDE**

**DOCENTE: ELBA MARIA BAUTISTA CIFUENTES**

**SEMANA 0**

**DEFINICION DEL OBJETO DE ESTUDIO**

Los niños y niñas del Grado 405 J. Tarde de la Institución Educativa “Juan de Cabrera”de la Sede Suroriental, escogieron como tema de estudio: ***“Comidas típicas de la Región Andina”.*** Ellos se plantearon, junto con sus padres, los siguientes interrogantes:

* ¿Cuáles son los platos típicos de la región Andina?
* ¿Qué contiene cada plato?
* ¿Cuál es el valor nutricional de cada plato?
* ¿Cuáles son las fechas especiales en que se consume cada plato?
* ¿Qué presupuesto exige la preparación de cada plato?
* ¿Cómo se sirve cada uno de los platos típicos?

**SEMANA 1**

En esta Semana 1 se realizó la reunión inicial con los padres de familia donde se les informó el objetivo del Proyecto y la necesidad de su apoyo y colaboración para llevar a cabo la investigación y posteriormente la elaboración de los platos en equipos de trabajo.

En esta reunión se les entregó la lista de interrogantes que debían resolver sus hijos y en acuerdo con ellos mismos fuimos planteando la manera de recoger la información, los lugares y personas a interrogar y el tiempo límite para hacerlo:

* Entrevistas a personas expertas en preparación de comidas (Diferentes restaurantes)
* Diálogo con familiares que tengan buena sazón
* Consulta en internet
* Consulta en libros de cocina

Los estudiantes debían presentar el trabajo a la semana siguiente para luego determinar los platos a elaborar en grupos.

**SEMANA 2**

Se revisó la información y se clasificó de acuerdo al conocimiento más común entre los estudiantes que participaron, ya que hubo padres que no atendieron la solicitud y nunca asistieron a las reuniones, ni presentaron ninguna excusa.

Dentro del material presentado algunos lo hicieron escrito con su propia letra y dibujos, otros lo bajaron de internet y algunos fotocopiaron imágenes y contenidos de libros de cocina.

En la segunda reunión se formaron los grupos de trabajo, teniendo en cuenta la cercanía de sus casas para la preparación de los platos y la capacidad y habilidad de las madres de familia en su elaboración, quedando de la siguiente manera:

***GRUPO ROJO: Preparación de “El Ajiaco”***

* Diego Fernando Anacona Pérez
* Erica Johana Dussán Llano
* María Angélica Leal Marquín
* Yurany Meneses Ramírez
* Jorge Iván Reyes Serna
* Franky Villarreal Fonque

***GRUPO NARANJA: Preparación de “Los Tamales”***

* Dayana Alexandra Cachaya Suárez
* Juan David Ruiz Cachaya
* Maida Alejandra Ruiz Salazar
* Jhon Ericsson Tovar Ortiz
* Juan Sebastián Hernández Ramírez
* Fabián Suárez Tapiero

***GRUPO AMARILLO: Elaboración del “Sancocho”***

* Cristián Andrés Cuenca Bernal
* María Fernanda Muñoz Zuleta
* Yizeth Daniela Muñoz Zuleta
* Adriana Lucía Vargas Chilito
* Yordan Alexis Vargas Rodríguez
* José Manuel Trujillo Losada

***GRUPO VERDE: Preparación de “La Picada”***

* Yeison Fabián Alarcón Castro
* Edgar Ignacio Baquero Ninco
* Angie Estefani Carvajal Tovar
* Javier Eduardo Pérez Apache
* Andrés Felipe Quevedo Tamayo
* Jesús Flavied Sierra Jiménez

***GRUPO AZUL: Consecución de “La Lechona” y elaboración de “Postres”***

* Leydi Jaidive Arévalo Acevedo
* Kevin Arley Aya León
* Martha Yeraldy Ballén Martínez
* Paula Andrea Serrato Bustos
* María Elena Yosa Sánchez
* Víctor Manuel Yosa Sánchez

**SEMANA 3**

Se realizó una plenaria de los avances de los grupos de trabajo y se dieron algunas pautas para la presentación de los diferentes platos típicos en el Sampedrito de la Institución:

* De acuerdo al color asignado se llevaría a cabo la decoración de los puestos de venta de los platos, utilizando material típico de las ventas de pueblo.
* Por la situación económica del sector se les permitiría vender los productos para poder sacar nuevamente los dineros invertidos en la elaboración de cada uno de los platos.
* También se les pidió llevar un vestido típico de la región, tanto a los padres como a los niños y niñas.
* Se determinó las fechas y hora de organización de los puestos y la llegada con los platos preparados:
* Junio 10, de 2:00 a 5:00 p.m., organización de los puestos de venta
* Junio 11, 8:00 a.m., llegada con los platos y venta de las comidas

**SEMANA 4**

Presentación de los platos típicos de la región Andina en el Sampedrito Institucional: Junio 11 de 2009.

Finalizado el acto cultural se procedió a la venta de las comidas con gran éxito y muy buena acogida, por parte de estudiantes, docentes y padres de familia.

Todos los miembros de la comunidad educativa de la Sede Suroriental, disfrutaron de la buena sazón y quedaron muy complacidos con la actividad, incluso algunos padres de familia ya se estaban asignando los platos para el próximo año, en el Sampedrito.

**OBSERVACIONES**

* Hubo bastante apoyo y trabajo de estudiantes y padres de familia del grado 405 J. Tarde y por ello el éxito fue total.
* Se cumplió con el objetivo, con respecto al conocimiento de la gastronomía de nuestra región y a la integración de padres de familia, docentes y estudiantes que vivieron unas fiestas alegres y novedosas. Que a pesar de las dificultades económicas demostraron que el esfuerzo y la unión ayuda a conseguir lo que nos propongamos.
* Por último manifiesto mi inconformidad en el acompañamiento de los dirigentes del Proyecto ya que se hubiera podido hacer filmaciones y mejores fotos con alguien experto en el asunto.

**MIL GRACIAS.**

**ELBA MARIA BAUTISTA CIFUENTES.**